

*MENU*  
*SAINT-SYLVESTRE*  
*110EUROS*



*AMUSES BOUCHES*

*Homard au caviar/Lobster with caviar*  
*Carpaccio de St Jacques/Scallop carpaccio*

*SOUPE SURPRISE AUX TRUFFES NOIRES*  
*ET FOIE GRAS*

*Surprise soup with black truffles and foie gras*

*LOTTE RÔTIE, GAMBAS*  
*CROUSTILLANTES, JUS DE BOUILLABASSE*  
*Roasted monkfish, crispy prawn, bouillabaisse*

*BŒUF WAGYU, PURÉE DE POMMES DE*  
*TERRE AUX TRUFFES NOIRES, LÉGUMES*  
*D'HIVER*

*Wagyu beef, potato purée with black truffles, winter*  
*vegetables from «Marché de Nice»*

*SORBET CLÉMENTINE, ESPUMA*  
*CHOCOLAT BLANC VALRHÔNA «IVOIRE»*  
*ET DÉLICIEUX À LA CHÂTAIGNE*  
*Clementine sorbet, white chocolate Ivoire*  
*and Chestnut délicieux*